

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Selaras Husada bermula dari industri rumah tangga yang berkembang menjadi pabrik yang menerapkan tata letak produk.
2. PT. Selaras Husada memiliki bentuk kepemilikan Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini.
3. PT. Selaras Husada Sidoarjo merupakan industri pengolahan susu jahe serbuk dengan bahan baku berupa susu skim, krimer, sari jahe, gula pasir, *anti caking*.
4. Proses pengolahan yang dilakukan meliputi evaporasi kristalisasi, formulasi dan penimbangan, *mixing*, pengemasan.
5. Pengemas yang digunakan adalah laminasi *multilayer metallized* dan karton.
6. Sistem penyimpanan yang diterapkan yaitu *first in first out* (FIFO).
7. Daya yang digunakan berupa listrik dan bahan bakar LPG.
8. PT. Selaras Husada Sidoarjo melakukan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku hingga dihasilkan produk minuman susu jahe serbuk sebelum didistribusikan.
9. PT. Selaras Husada memperhatikan sanitasi peralatan, ruang pengolahan, dan *personal hygiene*.
10. PT. Selaras Husada mengolah limbah yang dihasilkan dari proses produksi.

### **13.2. Saran**

Sebaiknya pengawasan terhadap *personal hygiene* lebih diperhatikan yaitu dengan pengawasan terhadap pekerja untuk mencuci tangan dan menggunakan alkohol sebelum dan sesudah proses produksi serta setelah dari toilet.

## DAFTAR PUSTAKA

- Acorn Paper Products Company. 2013. *Boxes, Shipping, and Mailing Containers*. [www.acorn-paper.com/boxes.html](http://www.acorn-paper.com/boxes.html) (9 September 2013).
- AEKI-AICE. 2013. *Konsumsi Kopi Domestik*. [www.aeki-aice.org/page/konsumsi-kopi-domestik/id](http://www.aeki-aice.org/page/konsumsi-kopi-domestik/id). (10 Juli 2014)
- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Azzam, A. 2014. *Mesin Evaporator Kristalisasi*. [www.indonetwork.co.id/yogya-visiprima2/1768214/mesin-evaporator-kristalisasi.htm](http://www.indonetwork.co.id/yogya-visiprima2/1768214/mesin-evaporator-kristalisasi.htm) (12 Mei 2014)
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Data Ekspor Impor*. [www.bps.go.id/exim-frame.php?kat=2&id\\_subyek=08&notab=50](http://www.bps.go.id/exim-frame.php?kat=2&id_subyek=08&notab=50) (20 Juni 2014).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Gula Kristal-Bagian 2: Rafinasi (Refined Sugar)*. SNI 01-3140.2-2006. <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CDMQFjAD&url=http%3A%2F%2Fpustan.bpkimi.kemenperin.go.id%2Ffiles%2FSNI%252001-3140.22006.pdf&ei=1UjSU9K8MY7l8AXw94KACQ&usg=AFQjCNGRMmWj3ZMQdUYQqQrjryNfmEQB3Q&sig2=baV3KsZj4eTTXgyzTnJ24g&bvm=bv.71667212,d.dGc> (17 April 2014)
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Krimer Nabati Bubuk*. 150\_SNI 4444-2009. <http://www.scribd.com/doc/220298893/150-SNI-4444-2009-Krimer-Nabati-Bubuk-pdf> (23 Juli 2014).

- Bennett Packaging and Displays. 2013. *Box Styles Reference*. [www.bennettpackaging.com/Reference\\_Materials/index.html](http://www.bennettpackaging.com/Reference_Materials/index.html) (9 September 2013).
- Bowo, A. 2008. *Bentuk Organisasi Bisnis*. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chitpan, M. 2009. *Monitoring of the Binding Processes of Black Tea Polyphenols to Bovine Serum Albumin Surface using Quartz Crystal Microbalance with Dissipation*. Dissertation, Food Science. New Burnswick Rutgers, The State University of New Jersey.
- Clarke, R. J. and R. Macrae. 1987. *Coffee Technology (Volume 2)*. New York: Elsevier App. Sci.
- Damayanti, E. dan Mudjajanto. 1995. *Teknologi Makanan*. Jakarta: DEPDIKBUD.
- Dupas, C.J., A.C. Marsset-Baglieri, C.S. Ordonaind., F.M.G. Ducept., M.N. Maillard. 2006. Coffee Antioxidant Properties: Effect of Milk Addition and Processing Conditions (*Abstract*). *J. Food Sci.* 2006: 71:S253-S2582007.
- Forsythe, S.J., P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Google Maps. 2014. *Tiara Jabon Warehouse*. [www.google.com/maps/place/Tiara+Jabon+Warehouse/@7.363508,112.785218,19z/data=!4m2!3m1!1s0x2dd7e53fbd550767:0xee7ecd34d9005a62](http://www.google.com/maps/place/Tiara+Jabon+Warehouse/@7.363508,112.785218,19z/data=!4m2!3m1!1s0x2dd7e53fbd550767:0xee7ecd34d9005a62) (12 Maret 2014).
- Goutara dan Wijandi. 1985. *Dasar-dasar Pengolahan Gula II*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fateta IPB.

- Hadiguna, R.A. dan S. Heri. 2008. *Plant Layout*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Harley Davidson Motor Company. 2008. *Guidelines and Expectations for Pallet Configuration: Pallet Design Information*. [www.hdsn.com/pdf](http://www.hdsn.com/pdf) (24 April 2014).
- Haryoto. 2007. *Sirup Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hasibuan, M. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Gunung Agung.
- Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 1 (2).
- Imran, M., Kim, Bo-Kyung., Han, Myungwan., Cho, Bong Gyoo., Kim, Do Hyun. 2012. Sub- and Supercritical Glycolysis of Polyethylene Terephthalate (PET) into The Monomer Bis(2-Hydroxyethyl) Terephthalate (BHET). *J. Polymdegradsta*. 95(9):1686-1693.
- Indrasti, N.S., A.M. Fauzi. 2009. *Produksi Bersih*. Bogor: IPB Press.
- Jennie, B.S.L. 1998. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor : IPB
- Kartika, S. R. 2012. Pengaruh Pemberian Air Seduh Teh Hitam terhadap Kadar Trigliserida dan Kolestrol VLDL pada Tikus Wistar yang Diberi Diet Tinggi Fruktosa, *Masters thesis*, Univeritas Diponegoro. <http://eprints.undip.ac.id/35605/> (17 April 2014)
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2014. *Kopi/0901*. [inatrim.kemendag.go.id/id/product/detail/kopi\\_2](http://inatrim.kemendag.go.id/id/product/detail/kopi_2) (29 Juni 2014).

- Kustamiyati. 1976. Pendugaan Potensi Kualitas dalam Teh Hitam melalui Daun Segarnya. *Warta Balai Penelitian Teh dan Kina, Gambung*, 2: 115-122.
- Kustiyah, L, Evy D., Nastiti K., Rohayati S. 2009. Studi Pengaruh Pemberian Teh Hijau, Hitam, Daun Murbei pada Kadar Gula Darah Tikus Diabetes, *abstrak*, LPPM IPB, Bogor.
- Lee, Y.B., D.J. Sehnert. and C.R. Ashmore. 1986. A Research Note: Tenderization of Meat With Ginger Rhizome Protease. *J. Food Sci.*, 51: 1558-1559.
- Mahendradatta, M., Zainal, Israyanti, A.B. Tawali. 2012. Perbandingan Karakteristik Kimia dan Nilai Sensori antara Kopi Luwak dan Kopi Biasa dari Varietas Arabica (*Cafeea arabica*. L) dan Robusta (*Cafeea canephora*. L), *skripsi*, Universitas Hasanuddin, Makassar. [unhas.ac.id/handle/123456789/2560](http://unhas.ac.id/handle/123456789/2560) (2 Juli 2014).
- Mario, L, N. Jochmann, A.V. Krosigk, P. Martus, G. Baumann, K. Stangl, V. Stangl. 2006. Addition of Milk Prevents Vascular Protective Effects of Tea. *European Heart Journal* DOI: 10.1093/eurheartj/ehl442.
- Marriot, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation* (4<sup>th</sup> ed). Maryland: Aspen Publishers.
- McKay, DL and JB Blumberg. 2002. The Role of Tea in Human Health: an Update. *J Am College Nutr* 21(1):1-13.
- Mitrowihardjo S. 2012. Kandungan Katekin Dan Hasil Pucuk Beberapa Klon Teh (*Camelia sinensis* (L.) O. Kuntze) Unggulan Pada Ketinggian yang Berbeda di Kebun Pagilaran, *Disertasi* Program Studi Pemuliaan Tanaman, Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Muttaqien, S. 2011. *Konsumsi Teh dalam Negeri Diprediksi Meningkat*. <http://pasarmodal.inilah.com/read/detail/1315062/konsumsi-teh-dalam-negeri-diprediksi-meningkat#.U9Je6uOSzqF>. (25 Juli 2014)

- Nafi, A.H.L. Foo, B. Jamilah, and H.M. Ghazali. 2013. Properties of Proteolytic Enzyme from Ginger (*Zingiber officinale* Roscoe). *International Food Research Journal* 20(1): 363-368.
- Natarajan, S., M. Govindarajan, B. Kumar. 2009. *Fundamentals of Packaging Technology*. New Delhi: PHI Learning Private.
- Nuritoah, E.S. 2001. Pengaruh Penambahan Teh Hijau dan Jahe Instan terhadap Umur Simpan Susu Skim (*Skim Milk*) dan Susu Penuh (*Whole Milk*) Pasteurisasi. *Skripsi S-1*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/16707> (diakses 17 April 2014).
- Olabisi, O. 1997. *Handbook of Thermoplastics*. New York: CRC Press.
- Ortega-Rivas, E. 2005. *Handling and Processing of Food Powders and Particulates*, In C. Onwulata (Ed.), *Encapsulated and Powdered Foods* (pp 75-144). Boca Raton: CRC Press.
- Paimin F.B., Murhananto, 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Cetakan XVII. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Peraturan Gubernur Jawa Timur. 2013. *Upah Minimum Kabupaten/Kota Jawa Timur*. <http://www.jatimprov.go.id/wp-content/uploads/halaman-5-resis-website.gif> (diakses 23 Juli 2014)
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahayu, S. *Jenis Limbah Industri*. [www.chem-is-try.org/materi\\_kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/](http://www.chem-is-try.org/materi_kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/) (1 Mei 2013).
- Rahman, S. 2007. *Handbook of Food Preservation 2<sup>nd</sup> ed*. Boca Raton: CRC Press.
- Ruky, A. 2006. *Manajemen Penggajian dan Pengupahan*. Jakarta: Gramedia.

- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Somantri, R. 2011. *Kisah dan Khasiat Teh*. Jakarta: Gramedia.
- Spillane, J.J., 1990. *Komoditi Kopi: Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Kanisius.
- Suharsi, S. 2002. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau Terhadap Umur Simpan Susu Segar pada Suhu Ruang dan Lemari Es, *skripsi*, IPB, Bogor. <https://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0CBkQFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.ipb.ac.id%2Fhandle%2F123456789%2F17331&ei=4gniU6L4MIRuAT43IGYBQ&usg=AFQjCNF41VTSFhnZlvH0rwekvrbxhSTQ&sig2=OCCN6IgEFXMB4IrokaLjZA&bvm=bv.72197243,d.c2E> (17 April 2014)
- Sun, J. 2014. *WLDH- Horizontal Ribbon Blender, High-efficiency 100L-10000L Powder Mixing Machine For Solid-solid Chemical*. [www.pulverisermachine.com/sale-979110-wldh-horizontal-ribbon-blender-high-efficiency-100l-10000l-powder-mixing-machine-for-solid-solid-che.html](http://www.pulverisermachine.com/sale-979110-wldh-horizontal-ribbon-blender-high-efficiency-100l-10000l-powder-mixing-machine-for-solid-solid-che.html) (12 Mei 2014).
- Susanto, T. 1994. *Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya.
- Susanto.T dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R.S. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Teranishi, R.D.H. 1995. Processing of Tea. *Food Rev. Int.*, 11 (3): 409-434.



- Town. 2005. *Teknik Penyimpanan Bahan Pangan*. Jakarta: Erlangga.
- Violita, R.E.S. 2011. *Kopi*. Artikel Ilmu Bahan Makanan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wahono, R.S. 2001. *Pengantar Manajemen Organisasi*. <http://romisatriawahono.net/publications/2001/romi-managementorganisasi.pdf> (26 Juli 2011).
- Walstra, P., R. Jenness. 1983. *Dairy Chemistry and Physics*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Wignjosoebroto, S. 1996. *Ergonomi, Studi Gerak dan Waktu. Teknik Analisis untuk Meningkatkan Produktivitas Kerja*. Jakarta : PT. Gunawidya.
- Winanti, M. 2009. *Pengorganisasian*. Bandung: Universitas Komputer Indonesia.
- Zhang, X.H. 1999. *WHO Monographs on Selected Medicinal Plants: Bulbus Allium sativum*. Geneva: World Health Organization.